

# 2026 가루쌀 제과제빵 기술 세미나

대구 · 경북

- 일시 : 2026년 07월 21일(화)
- 장소 : 대한제과협회 대구경북지회 세미나실
- 강사 : 홍윤베이커리 홍동수 대표, 맘스베이커리 박명수 대표
- 주최 : 농림축산식품부
- 주관 : 한국농수산물유통공사, 사단법인 대한제과협회



세미나 설문QR

사단법인 대한제과협회

## <강사 소개>



맘스브레드  
박명수 대표

주요 이력

- 맘스브레드 대표
- 대한민국제과기능장
- 2023 가루쌀 제과제빵 경진대회 대상(제빵)
- 2012 WACS 세계조리사대회 프로제빵왕(금상)
- 가루쌀로 구운 빵이야기, 가루쌀로 구운 과자야기 등 가루쌀 서적 저서

세미나 품목

그레놀라 식빵

초코 쫄득 식빵

칠리스 브레드

화끈한 소세지

맘스브레드 효자점

주소: 전주시 완산구 호암로 81 은하빌딩

연락처: 010-4334-8197



홍윤베이커리  
홍동수 대표

주요 이력

- 홍윤베이커리 대표
- 대한민국제과기능장
- 2025 가루쌀 신메뉴 개발 사업 성과우수업체(금상)
- 2025 가루쌀 신메뉴 개발 품평회 금상(제빵)
- 2022 국제기능올림픽대회한국위원회 심사장
- 건식쌀빵, 습식쌀빵, 초록쌀빵 특허 등록

세미나 품목

가루쌀식빵

흑임자식빵

피칸 휘낭시에

엔젤쉬폰

홍윤베이커리

주소: 전북 군산시 축동안길 40 홍윤베이커리

연락처: 0507-1380-0445

## 그레놀라 식빵



| □ 배합 | 16개 분량 | 오트와 다양한 견과류를 듬뿍 담아 고소함과 영양을 더한 식빵 |    |      |         |        |    |
|------|--------|-----------------------------------|----|------|---------|--------|----|
| 재료구분 | 재료명    | 사용량(g)                            | 비고 | 재료구분 | 재료명     | 사용량(g) | 비고 |
|      | 강력가루쌀  | 1650                              |    | 충전물  | 아몬드슬라이스 | 90     |    |
|      | 소금     | 30                                |    |      | 호두분태    | 90     |    |
|      | 설탕     | 50                                |    |      | 코코넛크리스피 | 40     |    |
|      | 레드이스트  | 18                                |    |      | 크랜베리    | 100    |    |
|      | 분유     | 50                                |    |      | 케슈넛     | 90     |    |
|      | 르방     | 420                               |    |      |         |        |    |
|      | 계량제    | 18                                |    | 시럽   | 물       | 500    |    |
|      | 올리브오일  | 130                               |    |      | 설탕      | 250    |    |
|      | 단풍당레진  | 40                                |    |      | 단풍당레진   | 10     |    |
|      | 물      | 1150                              |    |      |         |        |    |
|      |        |                                   |    |      |         |        |    |
|      |        |                                   |    |      |         |        |    |
|      |        |                                   |    |      |         |        |    |

### <공정 : >

1. 믹싱 스트레이트법
2. 충전물을 제외 한 모든 재료를 넣고 믹싱한다.
3. 반죽을 90% 믹싱한 후 충전물을 넣고 깨지지 않도록 잘 섞는다.
4. 반죽 온도 24도 1차 발효 실온 10~20분
5. 분할 250g 16개
6. 중간발효 10~20분
7. 성형 반죽을 길게 밀어 편 다음 식빵 모양으로 성형한다.  
오트밀을 묻혀주고 식빵 틀에 팬닝한다.
8. 2차발효 35도 85% 40~50분
9. 굽기 윗불 170도 아랫불 200도 오븐에서 25분간 굽는다.
10. 구워져 나온 식빵에 단풍 시럽을 뿌린다.

## 초코 찰떡 식빵



| □ 배합 | 18개 분량 | 진한 초코와 쫄쫄한 찰떡이 만나 더욱 특별한 디저트 식빵 |    |      |           |        |    |
|------|--------|---------------------------------|----|------|-----------|--------|----|
| 재료구분 | 재료명    | 사용량(g)                          | 비고 | 재료구분 | 재료명       | 사용량(g) | 비고 |
|      | 강력가루쌀  | 900                             |    | 충전물  | 버터        | 240    |    |
|      | 코코아파우더 | 100                             |    |      | 크림치즈      | 240    |    |
|      | 설탕     | 250                             |    |      | 소금        | 36     |    |
|      | 소금     | 16                              |    |      | 설탕        | 110    |    |
|      | 버터     | 120                             |    |      | 생이스트      | 60     |    |
|      | 골드이스트  | 20                              |    |      | 계란        | 200    |    |
|      | 베이킹파우더 | 28                              |    |      | 찬물        | 1200   |    |
|      | 분유     | 40                              |    |      | 파인소프트T    | 1440   |    |
|      | 계량제    | 10                              |    |      | 파인소프트 202 | 190    |    |
|      | 계란     | 400                             |    |      | 강력분       | 100    |    |
|      | 물      | 480                             |    |      | 코코아파우더    | 200    |    |
|      |        |                                 |    |      | 크리미비트     | 240    |    |
|      |        |                                 |    |      | 초코칩       | 600    |    |

### < 공정 >

1. 초코칩을 제외한 모든 재료를 넣고 믹싱한다.
2. 1차발효 실온 10~20분
3. 분할 160g 18~19개
4. 중간 발효 10~20분
5. 성형 : 빵 반죽을 길게 밀어 편 다음 초코찰떡도 같이 밀어 편다.
6. 돌돌 말아 식빵 틀에 팬닝한다.
7. 2차발효 38도 85% 40~50분
8. 2차발효 완료 후 초코 토폵물을 짠 후 초코칩을 토폵해 굽는다.
9. 굽기 컨백션 오븐 170도 25분

### 충전물

1. 버터 크림치즈 소금 설탕 생이스트를 1차로 부드럽게 푼다.
2. 1에 초코칩을 제외한 모든 재료를 넣고 5분 정도 믹싱한다.
3. 초코칩을 넣고 골고루 섞어주고 나서 바로(120g)으로 분할한다.
4. 냉동실에 보관하였다가 필요할 때마다 쓴다.

### 토폵물

흰자 350g 설탕 675g 아몬드분말 275g 코코아파우더 50g  
흰자와 설탕을 풀어준 다음 체 친 아몬드 분말과 코코아 파우더를 넣고 골고루 혼합한다.

## 칠리스 치즈 브레드



| □ 배합 | 30개 분량 | 매콤달콤한 칠리소스와 고소한 스트링치즈의 환상적인 조화를 담은 브레드 |    |        |            |        |    |
|------|--------|----------------------------------------|----|--------|------------|--------|----|
| 재료구분 | 재료명    | 사용량(g)                                 | 비고 | 재료구분   | 재료명        | 사용량(g) | 비고 |
|      | 강력가루쌀  | 1000                                   |    | 칠리스 소스 | 오뚜기 양념치킨소스 | 1200   |    |
|      | 설탕     | 80                                     |    |        | 불닭소스       | 60     |    |
|      | 트레할로스  | 40                                     |    |        | 쓰리라차       | 60     |    |
|      | 소금     | 20                                     |    |        | 굴소스        | 60     |    |
|      | 골드이스트  | 15                                     |    |        | 스위트칠리소스    | 540    |    |
|      | 계량제    | 10                                     |    |        | 물엿         | 72     |    |
|      | 올리브유   | 40                                     |    |        |            |        |    |
|      | 계란     | 100                                    |    |        | 스트링치즈      | 20개    |    |
|      | 물      | 650                                    |    |        | 칠리 파우더     |        |    |
|      | 샤워중    | 100                                    |    |        |            |        |    |
|      | 파슬리    | 6                                      |    |        |            |        |    |

### <공정 >

1. 모든 재료를 넣고 믹싱한다. 90%믹싱 반죽온도 24도
2. 1차발효 실온 10~20분
3. 분할 60g
4. 중간 발효 10분
5. 성형 고구마형으로 성형 후 빵가루 묻히고 2차발효한다.
6. 2차 발효 38도 85% 30~40분
7. 굽기 컨백션 오븐 170도 12~15분

### <공정 : >

1. 빵이 식으면 가로로 커팅한다.
2. 스트링 치즈를 안에다 넣고 표면에 칠리스 소스를 바른다.
3. 170도 오븐에 5분정도 굽는다
4. 구운 후 칠리 파우더를 뿌린다.

## 매콤 감자 소세지빵



| □ 배합 | 24개 분량 | 부드러운 감자와 소시지, 매콤한 칠리소스가 만나 더욱 맛있는 소سی지빵 |    |        |         |        |    |
|------|--------|-----------------------------------------|----|--------|---------|--------|----|
| 재료구분 | 재료명    | 사용량(g)                                  | 비고 | 재료구분   | 재료명     | 사용량(g) | 비고 |
|      | 강력가루쌀  | 1000                                    |    | 감자 충전물 | 감자분말    | 250    |    |
|      | 설탕     | 80                                      |    |        | 소금      | 7      |    |
|      | 트레할로스  | 40                                      |    |        | 물       | 870    |    |
|      | 소금     | 20                                      |    |        | 다진오이피클  | 125    |    |
|      | 골드이스트  | 15                                      |    |        | 다진 할라피뇨 | 50     |    |
|      | 계량제    | 10                                      |    |        |         |        |    |
|      | 올리브유   | 40                                      |    |        | 소세지     | 24개    |    |
|      | 계란     | 100                                     |    |        | 할라피뇨    |        |    |
|      | 물      | 650                                     |    |        | 피자치즈    |        |    |
|      | 샤워중    | 100                                     |    |        | 칠리소스    |        |    |
|      | 파슬리    | 6                                       |    |        | 파슬리     |        |    |
|      |        |                                         |    |        | 양파 다진것  |        |    |
|      |        |                                         |    |        | 마요네즈    |        |    |

### <공정>

1. 모든 재료를 넣고 믹싱한다. 90% 믹싱 반죽온도 24도
2. 1차발효 실온 10~20분
3. 분할 80g 24개 분량
4. 중간발효 10분
5. 성형 반죽을 소시지 길이만큼 밀어 편다.  
감자 충전물 60g 넣고 할라피뇨를 토핑한 다음 칼집 낸 소시지 올리고 2차발효한다.
6. 2차 발효 38도 85% 40~50분  
2차 발효 완료 후 마요네즈에 버무린 다진양파와 피자치즈를 토핑한 다음 오븐에 굽는다.
7. 굽기 컨백션 오븐 170도 15분~18분  
굽고 나서 칠리소스를 듬뿍 바른다.

## 가루쌀식빵



| □ 배합 | 5개 분량 | 가루쌀을 활용한 식빵 |    |      |     |        |    |
|------|-------|-------------|----|------|-----|--------|----|
| 재료구분 | 재료명   | 사용량(g)      | 비고 | 재료구분 | 재료명 | 사용량(g) | 비고 |
|      | 강력가루쌀 | 1,000       |    |      |     |        |    |
|      | 설탕    | 80          |    |      |     |        |    |
|      | 버터    | 80          |    |      |     |        |    |
|      | 분유    | 20          |    |      |     |        |    |
|      | 소금    | 20          |    |      |     |        |    |
|      | 계란    | 4개          |    |      |     |        |    |
|      | 우유    | 750         |    |      |     |        |    |
|      | 냉동이스트 | 13          |    |      |     |        |    |
|      | 묵지    | 200         |    |      |     |        |    |
|      |       |             |    |      |     |        |    |
|      |       |             |    |      |     |        |    |
|      |       |             |    |      |     |        |    |
|      |       |             |    |      |     |        |    |

### <공정 >

- ① 묵지를 제외한 전재료를 혼합한다.
- ② 2단으로 5분 믹싱 후 묵지를 넣는다.
- ③ 다시 2단으로 3~4분 믹싱한다.  
(믹싱한 후 바로 분할 할 수도 있고, 잠깐 휴지 할 수도 있다.)
- ④ 150g 분할한다.
- ⑤ 15 ~ 20분 휴지한다.
- ⑥ 산형 또는 풀먼식빵으로 성형한다.
- ⑦ 40~60분 2차 발효한다.
- ⑧ 175℃, 20분 굽는다.

## 흑임자식빵



| □ 배합 | 11개 분량 | 가루쌀식빵 배합에 흑임자를 더한 찰떡 식빵 |    |                       |     |        |    |
|------|--------|-------------------------|----|-----------------------|-----|--------|----|
| 재료구분 | 재료명    | 사용량(g)                  | 비고 | 재료구분                  | 재료명 | 사용량(g) | 비고 |
|      | 찰떡     |                         |    | 반죽은 식빵 반죽 200g씩 사용한다. |     |        |    |
|      | 파인T    | 700                     |    |                       |     |        |    |
|      | 파인C    | 150                     |    |                       |     |        |    |
|      | 202    | 150                     |    |                       |     |        |    |
|      | 쇼트닝    | 250                     |    |                       |     |        |    |
|      | 물      | 700                     |    |                       |     |        |    |
|      | 소금     | 20                      |    |                       |     |        |    |
|      | 계란     | 2개                      |    |                       |     |        |    |
|      | 식용유    | 50                      |    |                       |     |        |    |
|      | 물엿     | 200                     |    |                       |     |        |    |
| 내용물  | 흑임자 양금 | 100                     |    |                       |     |        |    |
|      |        |                         |    |                       |     |        |    |
|      |        |                         |    |                       |     |        |    |

### <공정 >

- 반죽은 식빵 반죽 200g씩 사용한다.
- ① 전재료를 한번에 넣고 혼합한다.
  - ② 3단으로 3분 믹싱한다.
  - ③ (하루 전) 냉장보관 한다.
  - ④ (반죽이 부드러워 질 때까지) 1분 믹싱한다.
  - ⑤ 100g 분할한다.
  - 성형
  - ⑥ 흑임자 양금을 넣고 포양한다.
  - ⑦ 다시 반죽에 넣고 포양한다.
  - ⑧ 밀어펴기 후 3단 밀기로 성형한다.
  - ⑨ 60분 2차발효한다.
  - ⑩ 175℃, 25분 굽는다.

## 피칸 휘낭시에

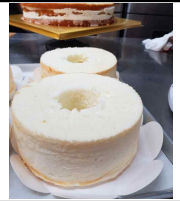


| □ 배합 | 개 분량    | 글루텐프리, 가루쌀100%를 사용한 휘낭시에 |    |      |     |        |    |
|------|---------|--------------------------|----|------|-----|--------|----|
| 재료구분 | 재료명     | 사용량(g)                   | 비고 | 재료구분 | 재료명 | 사용량(g) | 비고 |
| ㉠    | 흰자      | 915                      |    |      |     |        |    |
|      | 설탕      | 962                      |    |      |     |        |    |
|      | 소금      | 10                       |    |      |     |        |    |
|      | 꿀       | 156                      |    |      |     |        |    |
| ㉡    | 가루쌀     | 312                      |    |      |     |        |    |
|      | 아.분말    | 650                      |    |      |     |        |    |
| ㉢    | 태운버터    | 520                      |    |      |     |        |    |
|      | 피칸(반죽용) | 260                      |    |      |     |        |    |
|      | 피칸(토픽용) |                          |    |      |     |        |    |
|      |         |                          |    |      |     |        |    |
|      |         |                          |    |      |     |        |    |
|      |         |                          |    |      |     |        |    |
|      |         |                          |    |      |     |        |    |
|      |         |                          |    |      |     |        |    |
|      |         |                          |    |      |     |        |    |

### <공정 >

- ① ㉠을 잘 혼합한다.
- ② ㉡에 ①을 2번에 나누어 혼합한다.
- ③ 태운 버터가 식으면 ②에 넣고 차례로 피칸을 넣고 냉장보관한다.
- ④ 바통틀에 짜고 윗면에 피칸을 올려 185℃, 15분 굽는다.

## 엔젤쉬폰



| □ 배합 | 6개 분량 | 글루텐프리 가루쌀쉬폰 |    |      |     |        |    |
|------|-------|-------------|----|------|-----|--------|----|
| 재료구분 | 재료명   | 사용량(g)      | 비고 | 재료구분 | 재료명 | 사용량(g) | 비고 |
| ㉠    | 흰자    | 846         |    |      |     |        |    |
|      | 설탕    | 318         |    |      |     |        |    |
|      | 레몬    | 1개          |    |      |     |        |    |
| ㉡    | 가루쌀   | 245         |    |      |     |        |    |
| ㉢    | 오렌지주스 | 145         |    |      |     |        |    |
|      | 식용유   | 65          |    |      |     |        |    |
|      |       |             |    |      |     |        |    |
|      |       |             |    |      |     |        |    |
|      |       |             |    |      |     |        |    |
|      |       |             |    |      |     |        |    |
|      |       |             |    |      |     |        |    |
|      |       |             |    |      |     |        |    |
|      |       |             |    |      |     |        |    |
|      |       |             |    |      |     |        |    |

### <공정 >

- ① ㉠ 100%로 머랭 제조한다.
- ② ㉢에 ㉡번 가루미를 60% 넣고 혼합한다.
- ③ ①번 머랭 30% 정도 ②번에 넣고, 나머지 가루미를 넣고 혼합한다.
- ④ ③을 나머지 머랭에 넣고 혼합 마무리한다.
- ⑤ 1호 쉬폰틀 6개 사용, 465g(틀포함) 분할한다.
- ⑥ 160 ~ 140℃, 25분 구운 후 돌려서 5분 추가로 굽는다. 추가로 5분 더 구울 수 있다.